

# SILASE 3 VARIETAS BRANGKASAN UBI JALAR YANG DIPANGKAS 80 HST TERHADAP KANDUNGAN LEMAK KASAR, SERAT KASAR, DAN NILAI pH

*by* Maryando Ardi

---

**Submission date:** 18-Aug-2020 12:26AM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1348370964

**File name:** RHADAP\_KANDUNGAN\_LEMAK\_KASAR,\_SERAT\_KASAR,\_DAN\_NILAI\_pH.docx.pdf (119.25K)

**Word count:** 863

**Character count:** 5095

**SILASE 3 VARIETAS BRANGKASAN UBI JALAR YANG  
DIPANGKAS 80 HST TERHADAP KANDUNGAN LEMAK  
KASAR, SERAT KASAR, DAN NILAI pH**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**MARYANDO ARDI RIHI  
2014410073**

**9  
PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI  
MALANG**

**2020**

## RINGKASAN

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui kandungan Lemak kasar, Serat kasar dan nilai pH pada brangkasan ubi jalar yang dipangkas 80 HST (Hari Setelah Tanam). Brangkasan ubi jalar yang dipangkas berumur 80 HST yang diperoleh dari AGRO Techno Park dan dilakukan di Laboratorium aneka ternak Universitas Tribhuwana Tunggaladewi.

Penelitian ini memakai berbagai bahan antara lain yaitu 3 varietas brangkasan ubi jalar (kuningan merah, kuningan putih, beta 2) yang dipangkas salurnya 25% dari ujungnya, bahan *additive* berupa molases. Dalam penelitian ini rancangan yang digunakan adalah RAL (Rancangan Acak Lengkap) yang terdiri dari 3 perlakuan dan diulangkan sebanyak 4 kali. Susunan perlakuan adalah sebagai berikut : V1 : Brangkasan Kuningan Putih + Molases 5 %, V2 : Brangkasan Kuningan Merah + Molases 5%, V3 : Brangkasan Beta 2 + Molases 5%

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa fermentasi pakan berbahan 3 varietas brangkasan ubi jalar dengan penambahan molases 5%, berpengaruh terhadap kandungan Lemak kasar, Serat kasar Dan Nilai pH

**Kata Kunci : Varietas, Brangkasan, Ubi Jalar**

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*. L) adalah tumbuhan yang bisa berkembang biak dalam kondisi panas maupun lembab, dimana suhu maksimal 27 °C dan kelembaban 50 hingga 60% dan lama pencahayaan 11-12 jam/hari dengan curah hujan 750 sampai 1500 mm/ tahun. Musim kemarau (kering) cocok untuk mengoptimalkan produksi ubi jalar dan pada pegunungan yang memiliki ketinggian 1 km diatas permukaan laut bisa tumbuh serta memiliki usia panen yang relatif lebih lama dengan hasil yang sedikit (Rukmana, 1997). Diberbagai Negara, *Ipomoea batatas*. L memiliki fungsi yang tidak sama. Di Indonesia sendiri ubi jalar masih belum dimanfaatkan dengan baik dan pangan tambahan masih terbatas serta bahan pengganti pada industri makanan. Selain untuk makanan sehari-hari, ubi jalar juga memiliki fungsi sebagai bahan mentah dalam industri atau bisa sebagai pakan untuk ternak karena memiliki karbohidrat yang murah dan mempunyai protein kasar. Di Amerika dan Australia, ubi jalar merupakan makanan istimewa dan dikonsumsi di acara pesta (Zuraida, 2009).

Salah satu komoditi pangan terpenting di dunia Ubi jalar (*Ipomoea batatas*. L) karena mengandung sumber pati. Diperkirakan pada tahun 2020 lebih dari 2.000.000.000 masyarakat Asia, Afrika dan Amerika Latin akan bergantung pada ubi jalar baik sebagai sumber makanan maupun pakan ternak (Hasanuddin dan Wargiono, 2003). Ubi jalar sebagai salah satu komoditas ubi-ubian yang memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan khususnya di Indonesia karena bisa menjadi sumber makanan (pangan), pakan ternak dan bahan mentah industri serta berperan sebagai cadangan pangan alternatif dan menjamin ketersediaan pangan apabila produksi jagung dan padi tidak dapat mencukupi kebutuhan makanan (pangan) masyarakat. Pada beberapa wilayah tertentu di Indonesia ubi jalar dijadikan makanan pokok seperti Irian Jaya dan Maluku.

Brangkasan ubi jalar merupakan semua bagian tanaman ubi jalar yang berada di atas permukaan tanah (Wahyudi, 2011). Dari hasil analisis proksimat di Laboratorium Nutrisi Ternak Ruminansia dan Kimia Makanan Ternak pada tahun 2014, kandungan air dari brangkasan ubi jalar sebesar 86,12% dan komposisi zat makanan berdasarkan bahan kering mengandung protein kasar 17,16%, abu 10,36%, serat kasar 20,08%, lemak 0,96%, dan energi 4058 kkal/kg (Sofiani, 2015).

Pada tahun 2016 Indonesia memiliki produksi ubi jalar mencapai 2,6 juta ton. Volume brangkasan tersebut berpotensi sebagai sumber pakan ternak untuk substitusi

rumpun, terutama untuk sapi perah dan kambing, maupun babi. Besar-kecilnya volume brangkasan yang biasa dihasilkan oleh suatu kultivar tergantung pada tipe ubi jalar dalam menghasilkan umbi, brangkasan, atau perbandingan antara umbi dan brangkasan. Perbandingan brangkasan ubi jalar dan ubi jalar sendiri yaitu hasil umbi 23,63 t/ha dan brangkasan 11,89 t/ha (Kementerian Pertanian RI, 2017). Banyaknya produksi ubi jalar dan pemanfaatan brangkasan ubi jalar sebagai bahan pakan ternak masih relatif kecil. Pemberian brangkasan ubi jalar sebagai hijauan dalam bentuk segar masih dalam jumlah yang relatif kecil, kondisi brangkasan yang melimpah dan mudah busuk maka perlu adanya proses pengawetan yaitu berupa silase.

Ubi jalar memiliki banyak varietas unggul, baik lokal maupun non-lokal. Ubi jalar varietas unggul lokal diantaranya adalah kuningan putih, kuningan merah dan beta 2. Varietas adalah satu jenis atau spesies tanaman yang ditandai oleh bentuk dan pertumbuhan tanaman, biji, buah, daun, bunga dan ekspresi karakter atau jenis yang sama dan apabila dikembangkan tidak mengalami pertumbuhan (Andriani, 2017).

Penggunaan brangkasan ubi jalar 80 HST (Hari Setelah Tanam) dikarenakan pada umur ini kondisi brangkasan memiliki kualitas dan kuantitas kandungan nutrisi yang baik. Pada kondisi ini kandungan protein tertinggi, serat kasar dan kandungan airnya optimal. Dengan demikian diharapkan silase yang diperoleh akan meningkatkan palatabilitas dan kualitas (Anonimus, 2016).

7

### **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa nilai kandungan lemak kasar, serat kasar dan nilai pH pada silase 3 varietas brangkasan ubi jalar yang dipangkas 80 HST (Hari Setelah Tanam).

8

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui kandungan Lemak kasar, Serat kasar dan nilai pH pada silase 3 varietas yang dipangkas 80 HST (Hari Setelah Tanam).

6

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian adalah untuk memberikan informasi tentang kandungan Lemak kasar, Serat kasar dan nilai pH yang berbeda pada silase 3 varietas ubi jalar.

# SILASE 3 VARIETAS BRANGKASAN UBI JALAR YANG DIPANGKAS 80 HST TERHADAP KANDUNGAN LEMAK KASAR, SERAT KASAR, DAN NILAI pH

## ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://journal.unpad.ac.id">journal.unpad.ac.id</a> Internet Source	4%
2	<a href="http://makalahnurulsholehuddin.blogspot.com">makalahnurulsholehuddin.blogspot.com</a> Internet Source	3%
3	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	2%
4	<a href="http://digilib.uinsgd.ac.id">digilib.uinsgd.ac.id</a> , 2018 Internet Source	1%
5	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://repository.unpas.ac.id">repository.unpas.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://id.123dok.com">id.123dok.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a> Internet Source	1%

9

publikasi.unitri.ac.id

Internet Source

1%

---

10

saifulsyah.blogspot.com

Internet Source

1%

---

11

Submitted to Syiah Kuala University

Student Paper

1%

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On